

TÉMA DENÍKU

Sedmdesát korun je cenový strop i v Plzni

Cena piva se od loňska nezvýšila. Hospodští si na úbytek hostů nestěžují.

PAVEL BOUDA

Cena Plzeňského Prazdroje překročila loni na podzim v některých plzeňských hospodách 60 korun a na této výši se zatím drží i nyní. Přestože celková spotřeba piva na hlavu u nás klesá už několik let, ve větších městech si hospody na návštěvnost stěžovat nemohou.

„Cenu jsme zatím od října loňského roku nezvedali, pořád máme Plzeňský Prazdroj za 63 korun a rádi bychom to tak udrželi do konce roku letošního. Lidé chodí zatím stejně, především večery jsou pořád plné, nemám lidi ani kam usazovat,“ říká provozní plzeňské hospody Na Parkáně Josef Halbhuber. Patrný je podle něj i vzrůstající trend, kdy pijáci piva preferují prémiovější produkty jako ležáky nebo speciály a určitě si víc vybírají podle své oblíbené značky piva.

To potvrzuje i výčepní Filip Rohan z hospody Zlatá Kráva v centru Plzně, kde se čepuje stejnojmenné pivo z nepomuckého pivovaru. „Lidé hodně pijí speciály. Naše pl-

notučná dvanáctka stojí 58 korun a naposledy jsme zdražovali na konci roku o dvě koruny. Na návštěvnost se to vůbec neprojevovalo, lidé neubývá. Je tu pořád plno a máme i štamgasty, co si tu svých deset za večer dají,“ říká Rohan.

MIMO PLZEŇ STOJÍ DVANÁCTKA 50 KČ

Jiná situace je ovšem ve venkovských hospodách, které mají nižší návštěvnost. Cena piva tam tolik nevzrostla a hospodští na vesnicích se musejí mnohem víc snažit, aby přežili. Typickým příkladem je známý hostinec U Žáby v Chrástu u Plzně.

„Dvanáctku Prazdroj máme za 50 Kč, třetinku za 30. Zdražím, jen když budu muset, tedy když zdraží pivovar. Naposled to bylo v říjnu o dvě koruny,“ říká Miroslav Kozák, který tuto hospodu provozuje už 31 let. „V Plzni budou pít i za sedmdesát, ale my jsme vesnická hospoda závislá na štamgastech a v létě na chatařích. Pije se tu hlavně desítka, ta je za 37 Kč. Další zdražení by byl asi problém, už takhle je to sotva na provoz,“ dodává Kozák.

Desítka se více pila i v hospodě U Ženišků v Plzni-Červeném Hrádku. Ale tam postupně hosté začínají dá-



SPRÁVNÁ MÍRA A SKVĚLÝ ZÁŽITEK. Dražší restaurace v Plzni si na nezajem hostů stěžovat nemohou. Foto: Deník/Zdeněk Vaiz

vat přednost dvanáctce. „Jak se zdražovalo pivo, dost lidí přišlo u nás na desítku, ale už se to zase vrací. Zdražovali jsme naposled po Vánocích a teď u nás Plzeňský Prazdroj vyjde na 51 korun, malý na 38 korun,“ říká provozní Lukáš Horyna.

LIDÉ SE PO PANDEMII DO HOSPOD VRÁTILI

Zvyky štamgastů změnila pandemie a lidé začali popí-

jet doma. Nyní se ale lidé vrací mírně zpět směrem do hospod. „Hospoda není jen místo, kde se najíte nebo si dáte pivo, ale plní také společenskou funkci, kdy si zajdete s kamarády na pivo. Jde více než kdy jindy o zákaznický zážitek. Když ho v hospodě najdete, hospoda přežívá dobře, když tam není, hospodský bojuje o přežití,“ říká Luboš Kastner z Asociace malých a středních pod-

niků a živnostníků a dodává: „U hospod, které na trhu zůstávají, záleží daleko více než dříve na tom, na jakou klientelu cílí a jakou finanční sílu má provozovatel. Obecně musejí provozovatelé promítnout do svých cen vysoké vstupní náklady na suroviny, energie a personál, aby zůstali konkurenceschopní. Rekordní inflace a zvyšující se vstupní náklady provozovatelů, zejména surovin, se zatím promítají spíše do cen jídla a logicky se musejí promítnout do cen v hospodách a restauracích.“

To potvrzuje i Josef Halbhuber z plzeňského Parkánu. „Cenu piva zachováme, ale budeme nuceni od dubna upravovat ceny jídla. Zdraží energie a další vstupy, zdraží i dodavatelé, tak se to musí někde projevit,“ vysvětluje.

Klíčové je, kde se provozovna nachází. Ve větších městech a turistických centrech (např. v Plzni) si mohou hospodští dovolit promítnout zvýšené vstupy, jejich klientela to zvládne. V menších městech nebo na vesnicích je to mnohem složitější. Klientela, která by snesla vyšší cenu a tím i kvalitu, tam prostě není.

„Celkově je výběr piva nebo cenotvorba z pohledu hospodského spíše spojena s

celkovým zaměřením provozovny a jakou má klientelu. Zda investuje do kvality služeb i do interiéru, zda vaří teplá jídla nebo menu apod. Obecně je klientela v menších obcích cenově citlivější a hospodští nemají na větší investice do podniku, tedy nemají sílu nabídnout zážitek a služby, za které by lidé utráceli více,“ vysvětluje Kastner.

ŠPONOvat CENU UŽ NENÍ KAM

Přestože cena piva u nás obecně roste, stále patří mezi nejlevnější v Evropě. Lidé byli zvyklí na pivo v přepočtu za půldruhého eura, ale tato hranice už je dávno překonaná. „V Německu stojí velké pivo pět šest eur. Co se týká zákazníků, nůžky se otevírají. Kdo nemá hlouběji do kapsy, chce si dát dobré pivo. Hospody, které ve velkých městech kypí životem, nejsou nejlevnější. Lidé na vesnici víc koukají na cenu. Obecně pak ubývá ultrapijáků. Na deset piv za večer už málokdo chodí,“ říká Kastner.

Ale podle provozního Halbhubera už není prostor pro zdražování ani v Plzni. Pokud neporostou platy, snad by to šlo do 69 korun, ale 70 korun už považuju za psychologickou hranici. To už by byl průšvih,“ dodává.

Čepovaná plzeň zdražila za dva roky o deset korun

ZPRAVODAJOVÉ DENÍKU

Inflace, vyšší ceny energií a v neposlední řadě dražší pivo od samotného dodavatele. Tak zdůvodňují zdražení plzeňského piva provozní a majitelé restaurací napříč Českou republikou, které Deník oslovil. Podle jeho zjištění se cena čepovaného Pilsner Urquell momentálně pohybuje v průměru kolem 58 korun za půllitr.

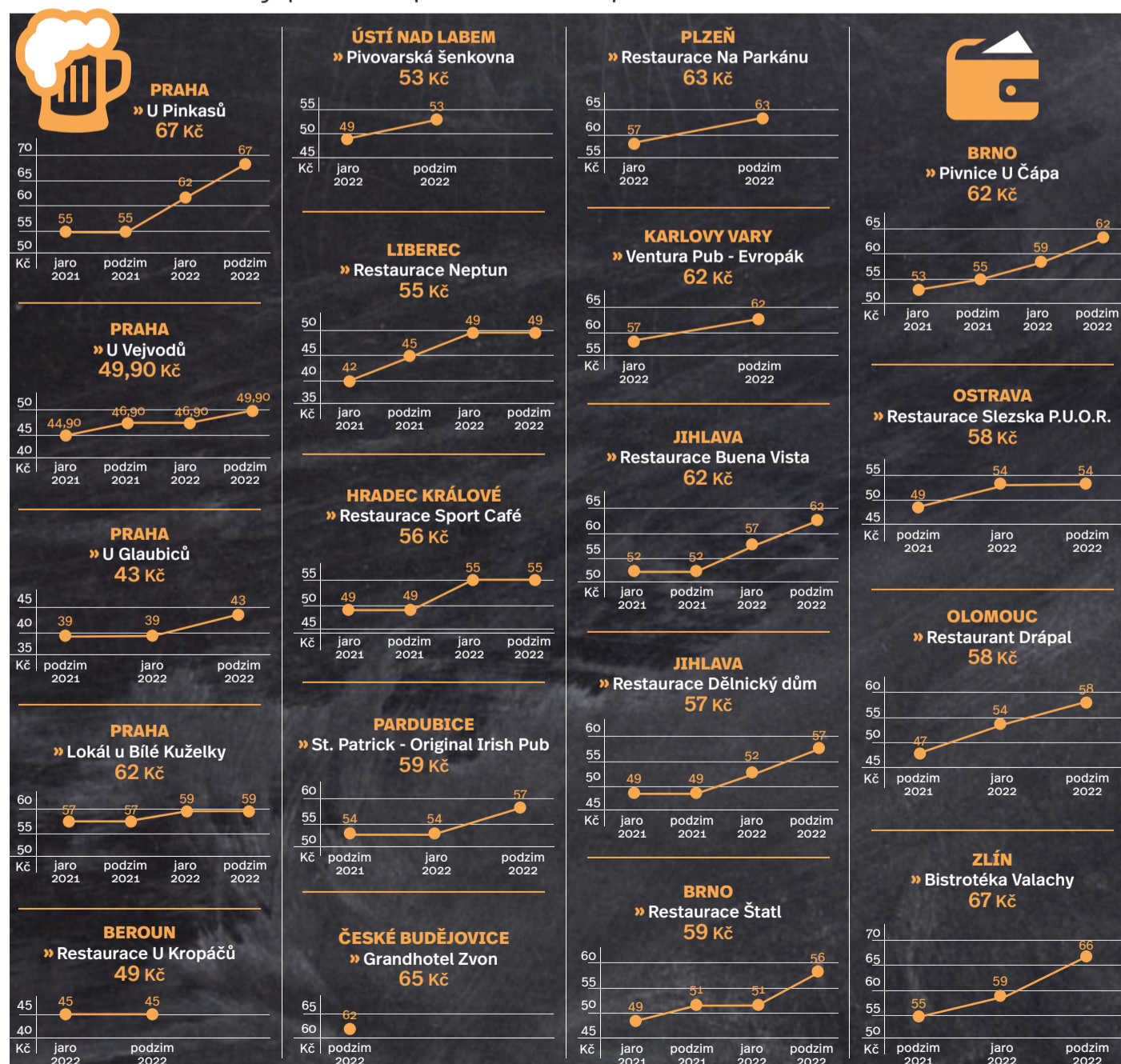
„Zdražuje všechno, zdražují pivovary a na rostoucí náklady musíme reagovat i my zdražením piva,“ shrnul za všechny vrchní výčepní karlovarského podniku Ventura Pub Evropák Martin Křížek.

Deník zjišťoval, o kolik se zvedly ceny čepované plzně za poslední dva roky. Zatímco na jaře 2021 si hospody vesměs účtovaly necelých padesát korun, nyní je to zhruba o deset korun víc. Jejich zástupci se vesměs odvolávali na všeobecně známé příčiny zdražování, podle svých slov však další zvedání cen nemají v plánu.

Ve zlínské Bistrotéce Valachy si plzeň dáte za 67 korun. „Reagujeme na zvýšení ceny piva od dodavatele, současně ale bereme v potaz, že jde o komoditu, u níž je zdražování citlivě vnímáno, takže zvýšení ceny na 67 korun zcela nekopíruje zdražení od dodavatele a nepromítlí jsme do něj ani rostoucí náklady na energie a mzdy,“ popsala manažerka zařízení Simona Stavjaňová.

Aktuální ceny půllitru plzeňského piva

deník



Podle některých provozních vyšší ceny zákazníci od návštěvy hospody v nelehkých časech neodradily. „Lidé to akceptovali, neremcali a nám to pomohlo pokrýt výdaje,“ komentoval chování hostů provozní ostravské restaurace Slezka P.U.O.R. Martin Košťál.

Výčepní se nicméně obávají, že s cenou oblíbeného pěnívého moku by ještě mohly zahýbat vládou zvažované změny v daních. „Máme nastavenou určitou marži a nemáme důvod ji navyšovat. Jediné, co by cenu mohlo ovlivnit, je další zdražení u dodavatele, tedy Plzeňského Prazdroje, nebo zvýšení daně z přidané hodnoty na pivo. To by mohlo být pro řadu hospod až likvidační,“ poznamenal provozní brněnské Pivnice U Čápa Martin Řídký.

Z historie plzeňského piva

Sládek Josef Groll uvařil v roce 1842 úplně jiné pivo, než bylo do té doby v Plzni zvykem. Uplatnil své znalosti vaření spodně kvašeného ležáku, který se nechává 30 dnů „ležet“ a zrát. O první export plzeňského ležáku se roku 1856 postaral hostinský Josef Šedivý, který zavezl Pilsner Urquell až do Vídně. V hostinci v Salvátorově ulici se za prvních šest měsíců vyčepovalo 65 věder (zhruba 37 hektolitrů). V roce 1913 překročil plzeňský pivovar poprvé ve své historii výstav milion hektolitrů a potvrdil tak pozici největšího pivovaru v Rakousku - Uhersku.

Zdroj: pilsner-urquell.cz